Hygiënecode online

HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 3 • ONTVANGST EN OPSLAG

DIEPVRIESPRODUCTEN

Bewaar bevroren producten goed afgesloten en op temperatuur.



-18 °C OF KOUDER

Bewaar diepvriesproducten bij -18 °C of kouder.

GOED VERPAKT

Sluit verpakkingen goed en voorkom vriesbrand.

SNEL TERUG

Leg producten na gebruik direct terug in de diepvries.

VEILIG ONTDOOIEN

Ontdooi bij voorkeur gekoeld en niet op het werkblad.

Diepvries blijft veilig bij -18 °C of kouder.

LET OP

Half ontdooide producten nooit zomaar terugplaatsen.

ONTHOUD

Koud bewaren, snel werken en veilig ontdooien.